



SOST srl
Soluzioni per
l'industria alimentare



Dosatrice a nastro DFM



La dosatrice a nastro permette di guarnire l'alimento cospargendo sulla sua superficie il prodotto in granuli, con l'intensità e la quantità desiderata.

È una macchina carrellata, posizionabile sopra un nastro di trasporto, e quindi integrabile ad una linea di processo.

È costituita da una tramoggia di carico con nastro di trasporto e pettini rotanti per rendere uniforme lo strato di prodotto da depositare. La velocità di pettini e nastro sono regolabili indipendentemente per generare l'intensità di erogazione desiderata.

Può funzionare in continuo o a modalità step-step, secondo quanto settato dal controllo e dal programma della linea di processo.

La sua caratteristica di estrema flessibilità e semplicità d'uso viene amplificata grazie alla possibilità di smontaggio completo della macchina manuale senza l'ausilio di utensili.

Vantaggio importante per poter compiere in breve tempo le operazioni di pulizia e quindi di cambio prodotto.

Tra i prodotti in granulari (0-10 mm) di tipo alimentare che si possono lavorare con la DFA troviamo:

mozzarella o formaggi (cubetti o alla Julienne), gocce di cioccolato, verdure, arachidi sgusciate.

Struttura in acciaio inox, con ruote e piedini di stazionamento.

Caratteristiche tecniche

Altezza: 1760 mm

Larghezza: 1450 mm

Lunghezza: 1250 mm

Capacità tramoggia: lt 30

Larghezza di dosatura max: 600 mm

Le immagini usate hanno unicamente finalità illustrative. L'aspetto della macchina come quello del prodotto finito possono variare a seconda delle personalizzazioni richieste dal cliente.



SPECIALIST IN FOOD AUTOMATION